

## VIBELL, extrait du mode d'emploi

### UTILISONS QUELQUES BOUTONS! 17 .

Branchez l'appareil au secteur pour la première fois et regardez l'écran ci-dessous qui s'affiche: celui-ci indique que le programme BASIC (1) pour un pain de 680g (1.5 lb) avec une croûte MEDIUM (moyenne) est sélectionné. La durée de ce programme est de 3 heures 30 minutes. Appuyez une fois sur le bouton SELECT. L'affichage apparaît comme ceci: il indique que le programme QUICK (2) est sélectionné. La durée de préparation n'est plus que de 1 heure 58 minutes. Et la coloration de croûte sélectionnée est toujours MEDIUM. REMARQUE: l'option « taille du pain» n'est pas disponible en mode QUICK. Si vous appuyez sur le bouton COLOUR (coloration), la flèche indiquant la coloration de la croûte se déplacera vers DARK (foncée), indiquant que la croûte foncée est sélectionnée. Si vous appuyez à nouveau, la flèche se déplacera vers LIGHT (clair). En appuyant encore, la flèche reviendra vers MEDIUM. N'hésitez pas à appuyer sur d'autres boutons pour vous familiariser avec l'interface de commande.

1. Basic (ordinaire)
2. Quick (rapide)
3. French (français)
4. Rapid (rapide)
5. Whole wheat (complet)
6. Cake (pâtisserie)
7. Dough (pâte)
8. Bake (cuisson)
9. Jam (confiture)
10. Toast (toast)

START/STOP (marche/arrêt)

TEMPS (TIME)

SÉLECTION  
(SELECTION)

COLORATION (COLOR)	LIGHT (CLAIR)	MEDIUM (MOYEN)	DARK (FONCE)	680g (1.5lb), 907g (2lb) et 1,134kg (205lb)
TAILLE (SIZE)				
TEMPS (TIME)				

## LES PROGRAMMES 1 7.1

Vous trouverez ci-après un résumé de tous les autres modes/programmes.

### FONCTION AFFICHAGE

1. BASIC. Il s'agit du programme qui apparaît lors de la première mise en marche de l'appareil. C'est un programme général qui permet de faire du pain blanc ou bis. La plupart des recettes utilisent ce programme.
2. QUICK. Fabrique le pain plus rapidement. Remarque : vous ne pouvez pas choisir la taille du pain avec ce mode.
3. FRENCH. Ce programme est légèrement plus long que le programme BASIC en raison du pétrissage et du levage supplémentaires nécessaires pour donner au pain sa texture aérée caractéristique du pain français (vous n'obtiendrez cependant pas une baguette !). REMARQUE: vous ne pouvez pas modifier la taille du pain avec ce mode.
4. RAPID (Fabrication rapide). Ce mode est similaire au programme QUICK car ses étapes sont plus courtes pour un temps de fabrication plus rapide. REMARQUE: vous ne pouvez pas modifier la taille du pain dans ce mode. Le mode rapide ne convient pas aux recettes sans gluten.
5. WHOLE WHEAT. Ce mode prolonge le pétrissage et le levage pour donner de meilleurs résultats avec la farine complète/à faible teneur en gluten.
6. CAKE. Programme pour fabriquer des pâtisseries. Remarque: ce mode vous permet de choisir la coloration de la croûte. .
7. DOUGH. Effectue toutes les étapes du pétrissage et du levage, mais pas la cuisson. Remarque: ce mode ne vous permet pas de choisir la coloration de la croûte, ni la taille du pain.
8. BAKE. Cycle de cuisson uniquement. Parfait pour cuire les pâtes déjà préparées, etc.
9. JAM. Programme de mélange et de chauffe idéal pour préparer la confiture.
10. TOAST. Programme spécialement conçu pour les préparations pour pain. Familiarisez-vous avec votre machine à pain et jetez un coup d'œil aux tableaux ci-après qui vous indiqueront les programmes et les durées